



Gare: 2h bei RT + 24 h im Kühlschrank
Backzeit: 10 + 40 min
Ofen: 250°C/190°C, OU-Hitze, mit Dampf, mittlere Schiene, Backstein

Zutaten für 1 Brot:

Quellstück:

50 g glutenfreie Haferflocken + 50 g Buchweizenschrot (mittel) + 150 g Buttermilch

Autolyse-Teig:

Quellstück

120 g Reismehl (ev. 1:1 Klebereismehl + helles Reismehl)

80 g Hafermehl + 40 g Buchweizenmehl

120 g Goldhirsemehl

120 g Kartoffelstärke

8 g Flohsamenschalenpulver (FiberHusk)

3 EL Leinsamenmehl

360 g Buttermilch

Hauptteig:

Autolyseteig

2 g Trockenhefe oder 4 g Frischhefe

12 g Salz

10 g Zucker

5 g Butter

1. Das Quellstück 8 h (in der Früh) vor der Teigbereitung mischen und abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am Abend den Autolyseteig zuerst mit einer Teigkarte/dann von Hand vermengen/verkneten und 20 min stehen lassen.
3. Die übrigen Zutaten zugeben. 5 min auf Stufe 1 (Kenwood) und dann auf Stufe 2 zu einem festen Teig verarbeiten.
4. 2 h Gare bei RT.
5. Danach den Teig einmal dehnen und falten, einen länglichen Laib formen und mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb geben. Mit einer Plastikfolie + Gummiringerl gut abdecken und für 24 h im Kühlschrank aufbewahren.
6. 30 – 45 min vor Ende der Gare Ofen auf 250 Grad vorheizen. Von Beginn an den Backstein und eine feuerfeste Schale im Ofen mitaufheizen.
7. Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank aus dem Gärkorb auf ein Backpapier stürzen. Ev. den Teigling noch zusätzlich einschneiden.
8. Brot mit dem Backpapier auf den heißen Backstein transferieren. 30 ml Wasser in die feuerfeste Form schütten und den Ofen rasch schließen. Zusätzlich die Ofenseiten besprühen (nicht die Lampe). 10 min bei 250 °C backen, danach Dampf ablassen.
9. Für weitere 40 min bei 190 °C OUH backen. Danach für einen schöneren Glanz mit Wasser besprühen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.
10. Das Brot hat eine herrliche Kruste! Das Anschneiden macht echt Freude!